



Wedding **Menu**

القائمة البلاطينية

السلطات

شرحات السلمون الطازج البارد ، روبان بارد مع صلصة الكوكتيل ،
تشكيلة من المقبلات الايطالية مع الصلصة ،
قطع الجبنة الايطالية (بوكوتشيني) مع الطماطم و صلصة البيستو ،
أرضي شوكي محمص ، سلطة الشعيرية على الطريقة التابندية تقدم مع الزنجبيل واللوبستر على البخار ،
سلطة الفارفل باستا مع الصلصة ، سلطة الهليون مع المانجا ،
كوسا مع الباذنجان المشوي وجبنة الماعز ، سلطة قيصر على الطريقة التقليدية تقدم مع جبنة البرميزان وقطع الثوم،
سلطة البروكولي والافوكادو مع الصلصة الفرنسية ، سلطة الجرجير مع جبنة الحلوم وحب الرمان ،
فتوش مع الخبز العربي المحمص ، تبوله مزينة بأوراق الخس ، حمص بيروتي
متبل باذنجان مزين بحب الرمان ، سلطة بطاطا

تشكيلة من الخبز العربي والعالمي

الأطباق الرئيسية

قوزي مع الارز على الطريقة الكويتية
لوبستر تيرميودور على الطريقة الفرنسية
روبيان بالبقصمات يقدم مع صلصة التارتار
دجاج مسخن
كباب مشوي مع صلصة الخشخاش
دجاج بالزبدة على الطريقة الهندية ،
فيليه سمك يقدم مع صلصة الزعفران
مطبق زيدي على الطريقة الكويتية
قطع لحم البقر ميدليون يقدم مع إكليل الجبل
سلمون مشوي مع صلصة الطماطم
دجاج كوردون بلو
دجاج مقلي مع الكازو ،
كبه مع شيش برك باللبن
سبانخ كانيلوني ، بطاطا بالفرن
تشكيلة من الخضار سوتيه

ركن حلويات خاص:

نافورة شوكولاه مع قطع الفاكهة والمارشمللو والبسكويت

ركن حلويات ساخنة:

ام علي ، على الطريقة المصرية التقليدية

الحلويات

بودينغ التمر مع صلصة الفانيليا ، قطع التيراميسو ،
كيك الليمون مطعمة بنكهة المانجا الموسمية ،
بروفترول ، تشكيلة من الموس (اكواب) ،
تشكيلة من الكريم بروليه ،
تشكيلة من تارت الفواكه
كيك الفستق ، كيكة الجبن مع الفراولة الامريكية ،
قطع الشوكولا الداكنة ،
كيك الياسمين مع كريم الشانتيه ، تشكيلة من الحلويات العربية ،
موس النوغات مع زبدة البندق ، مهلبية ،
تشكيلة من الفاكهة الطازجة المقطعة والمنحوتة

العصائر و المشروبات:

تشكيلة من العصير الطازج والفاخر والكوكتيلات
مشروبات غازية ، مياه معدنية
تشكيلة من الشاي ، قهوة عربي